

LINGUIÇA DE FRANGO RECHEADA AO MOLHO BOLONHESA

INGREDIENTES

10 linguças de frango
200 g de carne moída
3 colheres de óleo
sal a gosto
1 caixa média de extrato de tomate
2 tabletes de caldo de carne
100 g de azeitona sem caroço (opcional)
1 cebola média
1 pimentão médio
2 folhas de couve
2 dentes de alho
orégano a gosto
4 fatias de queijo mussarela
2 batatas médias cozidas
cebolinha picada para decorar
queijo ralado para decorar

MODO DE PREPARO

Primeiramente coloque uma panela com água e com as linguças de frango no fogo e deixe ferver por 25 minutos.

Quando as linguças estiverem cozidas, retire-as do fogo e deixe-as reservadas.

Corte a cebola média, o pimentão médio, as folhas de couve e o alho em pequenos pedaços.

Leve ao fogo uma panela com 3 colheres de óleo e acrescente a cebola, o pimentão, as folhas de couve e o alho.

Quando as verduras estiverem douradas, acrescente a carne moída, misture bem e deixe fritar por 5 minutos.

Acrescente 500 ml de água, sal a gosto e os tabletes de caldo de carne.

Deixe ferver por 20 minutos.

Em seguida acrescente o extrato de tomate e as azeitonas sem caroço e deixe ferver por mais 15 minutos.

Pegue as linguças que deixou reservadas e corte-as como se estivesse cortando um pão para preparar cachorro quente.

Recheie as linguças com a carne moída preparada.

Pegue um refratário e use o que sobrou do molho da carne moída no fundo do refratário.

Coloque as linguças recheadas no refratário.

Corte as fatias de queijo em fatias finas e coloque em cima de cada linguiça recheada.

Regue as linguiças com um pouco do molho que está no fundo do refratário e salpique o orégano o queijo ralado e as cebolinhas picadas por cima das linguiças.

Acrescente as batatas cozidas cortadas em rodelas finas e leve ao forno por 20 minutos.

Está pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40044-linguica-de-frango-recheada-ao-molho-bolonhesa.html>